PLANTERS

THIS special Passover recipe booklet, containing 46 ways to better Passover cooking, baking, frying, salads and gravies, is presented to you with the compliments of Planters Edible Oil Company, producers of your favorite Hi Hat Peanut Oil, with best wishes for a healthy and happy Passover. For real Passover enjoyment read carefully through the many recipes contained herein, which are kitchen-tested and recommended by expert chefs.

PLANTERS EDIBLE OIL CO.

SUFFOLK, VA. — WILKES BARRE, PA.

New York - Phila. - Chicago - Boston - San Francisco

MR. PEANUT
REG. U. S. PAT. OFF.

MR. PEANUT SAYS :-

A Passover Enjoyment!

PLANTERS Hi Hat Peanut Oil is the ideal oil for all your Passover cooking, baking, frying, salads and gravies.

Planters is a one hundred percent refined quality oil, made of selected fine fresh peanuts, processed and packed in Planters refineries at Suffolk, Va. It is rich in nutriment and easily digestible, and has the Kashruth supervision of Rabbi Hirsh Cohn of New York.

Planters Hi Hat Peanut Oil is Kosher L'Pesach and "Parave" as well, therefore it can be used for both dairy and meat dishes. Cakes, puddings, latkes or chremzlech made with Planters Hi Hat Peanut Oil can be served with a glass of milk, a cup of coffee or a glass of tea.

It does not absorb food odors, and can therefore be used several times over with equally good results. Yes, it is definitely more economical.

In Virginia, the center of the peanut producing country, Planters Edible Oil Co. processes Planters Hi Hat Peanut Oil. Fresh and selected peanuts are pressed to produce a superior oil. Its high standard of purity and uniformity has made it the favorite oil of millions of housewives.

Published by the manufacturers

PLANTERS EDIBLE OIL COMPANY

SUFFOLK, VA.—WILKES-BARRE, PA.

New York
Philadelphia
Chicago
Boston
San Francisco

TASTY MEAT RECIPES

— 1 —

CHICKEN-CUTLETS

Meat of one chicken or
White meat of 2 chickens

3 eggs.
1 onion grated
3 tsp. salt
¼ tsp. pepper
1 cup matzo meal
2 cups cooked tomatoes
½ lemon
3 tbsp. sugar

Grind the meat. Add eggs, onion, salt, pepper and meal. Mix well, form patties. Fry in hot Planters Passover Hi-Hat Peanut oil on hot pan. Remove to baking pan. Mix tomatoes with lemon juice and sugar, pour over cutlets. Bake in moderate oven ½ hour.

— 2 —

CHOPPED LIVER OR EGGS AND LIVER

Fry 2 onions in Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil. Add ½ lb. liver (sliced). Fry together. Season with salt and pepper. Add 2 hard boiled eggs, chop together well. Add more oil. Serve on lettuce and sliced tomatoes.

— 3 —

VEAL CUTLET—

French Fried

Slices of shoulder of veal flattened very thin with cleaver. Season with salt and pepper, dip in matso meal, then in slightly beaten egg with water, again in matzo meal. Place in ice box for at least 2 hrs. Fry in deep Planters Passover Hi-Hat Passover Oil to golden brown. Serve at once with stewed tomatoes, if desired, or gravy.

— 4 —

MOCK CHICKEN LEGS

1½ lbs. boned veal, ground
¼ cup water or broth
1 tsp. lemon juice
1 tsp. pepper
1 tsp. salt
½ tsp. paprika
¼ tsp. nutmeg
1 egg beaten with 2 tbsp. water
¾ cup matzo meal
1 cup Planters Hi-Hat Peanut Oil
tomato
parsley

Combine ground veal, liquid, lemon juice and seasonings. Shape small portions around wooden skewers to resemble chicken legs. Dip in matzo meal, then in egg mixture, then in meal again. Fry in Planters Oil and turn frequently to insure even browning. Makes 12.

— 5 —

LIVERBURGERS

1 ℔ liver
2 large onions
2 tsp. salt (level)
⅛ tsp. pepper
2 tbsp. Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil
¼ cup matzo meal
2 hard boiled eggs
2 eggs (beaten)

Cook liver and grind or chop. Brown onions in Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil. Mix with salt, pepper, chopped eggs, beaten eggs and meal. Form croquettes, dip in meal, fry in deep oil. Serve with stewed tomatoes or gravy.

Planters Hi-Hat Peanut Oil is 100% refined, hence a quality oil, and makes foods nicer in appearance and better in taste.

MR. PEANUT
REG. U. S. PAT. OFF.

Mr. Peanut Recommends:

RECIPES FOR KNOEDLACH, CHREMSEL, LATKES, KNISHES

— 6 —

POTATO LATKES

5 or 6 grated raw potatoes
1 grated onion
2 eggs
¾ cup matzo meal
1 tbsp. salt
½ tsp. pepper

Drain most liquid from potatoes, mix with other ingredients. Fry spoonful to golden brown in deep, hot Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil.

— 7 —

POTATO PANCAKES

2 cups mashed potatoes
4 eggs, well beaten
1 cup water
½ tsp. salt
1 cup cake meal

Mix all ingredients well and fry in hot Planters Hi-Hat Peanut Oil until brown.

You and your family no doubt have a preference for either or all of these methods of cooking, especially for Passover. Well, whatever your preference, you will be fully satisfied when you use this high quality Planters Hi-Hat Peanut Oil, Kosher l'Pesach. It always protects the natural flavor, allows the foods it fries, stews or broils to retain all their nutrition. Read in these pages the recipes for frying, cooking and broiling steaks, chops, other meats and poultry.

— 8 —

POTATO KNISHES

4½ cups mashed potatoes
3 eggs
3 tsp. salt
¼ tsp. pepper
½ cup matzo meal
3 large onions
4 tbsp. Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil

Mix potatoes, beaten eggs, meal, pepper, salt. Brown onions in Planters Hi-Hat Peanut Oil, add 1 tsp. salt. Flatten small pancakes of the potato mixture in hand, cover with brown onions or meat mixture, press another pancake on top. Roll in matzo meal. Fry in hot oil or bake. Fill with meat, onion, or liver mixture.

— 9 —

KNOEDEL

1¼ cups matzo meal
½ tbsp. salt
¼ cup Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil
½ cup hot water
3 eggs
½ tsp. onion juice

Stir hot water and salt into Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil, let cool a little, then add well beaten eggs, onion juice and matzo meal. Mix well and let stand 1 hour. Then boil 1½ qts. of water, adding 1 tbsp. salt and 1 large onion. Let boil 5 minutes, then drop in balls, rolled from matzo meal mixture. Boil 20 minutes and serve in soup.

Planters Hi-Hat Peanut Oil is odorless, has no oily taste,

MORE RECIPES FOR CHREMSEL, KNISHES, ETC.

— 10 —

LIVER KNOEDEL

1-2/3 cups matzo meal
1½ cups boiling water
½ lb liver
3 eggs
1 roasted onion
4 tbsp. Planters Hi-Hat Peanut Oil
1 tsp. salt
¼ tsp. pepper

Bake liver and when cool put through grinder with onion. Pour water over matzo meal, allow to cool, then mix all ingredients well and roll into small balls. Cook in boiling soup or salted water about 20 minutes.

— 11 —

MATZO MANDELACH

3 eggs
2/3 cup cake meal
⅛ tsp. salt
½ tsp. potato flour

Beat eggs, add cake meal, potato flour, and salt. Knead, roll ¼ inch thick and then cut ¼-inch squares. Fry in deep Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil 375° until brown and serve in soup.

Try this method of broiling chops, steaks or veal cutlets: Pour several tablespoons of Planters Kosher l'Pesach Hi-Hat Peanut Oil on a large plate—get your broiler hot—dip the meat in the oil lightly on both sides—place it on the broiler. You will notice how this fine quality oil seals in the nutritive elements, making the meat tenderer, tastier and more easily digestible.

— 12 —

POTATO FLOUR NOODLES

Take 3 eggs, beat until a light yellow, and add ½ cup of potato flour, and ½ cup of water, beat well. Heat a frying pan, grease well with Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil, and pour in the batter. Fry in thin leaves or wafers. Cool, cut thin as noodles. Just before serving soup, strain, then let it come to a boil and add noodles and let soup again come to a boil and serve.

— 13 —

BOSTON CHREMSEL

1½ cup matzo meal
6 eggs
6 tbsp. water
3 tbsp. Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil
½ tbsp. salt
½ cup finely cut sour beets
1/3 lb honey
¼ tsp. ginger
1/3 lb ground nuts
1/3 cup cold sweet tea or med

Beat eggs, add meal, water, Planters Hi-Hat Peanut Oil and salt. Let dough stand ½ hour. Mix beets, honey ginger, nuts, brown in skillet. Remove from fire, add tea or med. Place triangles of dough on greased sheet spread beet mixture and cover each one with another triangle of dough. Brush a little oil in each chremsel, bake in hot oven ½ hour. Turn once to brown other side. This beet filling keeps. This recipe is enough for 3 times the amount of dough made here.

Planters Hi-Hat Peanut Oil is used by many Rabbis all over the country in their homes for Passover and the whole year around.

MR. PEANUT
REG. U. S. PAT. OFF.

Mr. Peanut Presents:

MORE RECIPES FOR CHREMSEL, KNISHES, ETC.

— 14 —

CARROT CUTLETS

½ cup matzo meal
1 cup cooked and mashed carrots
2 eggs
1 tsp. salt
⅛ tsp. pepper
2 tbsp. parsley
2 onions

Beat eggs well, add carrots, salt and pepper, chopped parsley and meal. Mix well and make into cutlets. Fry the onions in Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil until brown, then fry carrot cutlets in same oil.

— 15 —

FARFEL TOASTIES

1 cup matzo farfel
2 egg yolks
½ tsp. salt
2 tbsp. Planters Hi-Hat Peanut Oil

Rub all ingredients together, spread out in a pan, and bake in a moderate oven until nicely browned. Serve hot in soup.

— 16 —

CHREMSEL

½ cup matzo meal
4 tsp. sugar
1 tsp. salt
3 tbsp. ground almonds or nuts
2 tbsp. chopped raisins
1 tsp. cinnamon
3 tbsp. Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil
6 tbsp. water

Mix to a stiff paste. Shape all flat pieces, fry in deep, hot Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil. Drain on paper, sprinkle powdered sugar. Serve hot or cold.

— 17 —

MATZOS WITH CHEESE

6 matzos
¾ cup Planters Hi-Hat Peanut Oil
1½ lb cottage cheese

Break matzos into a colander — pour hot water over them and let them drain. Heat oil and fry matzos until crisp and browned. Put on platter, spread with cottage cheese and sprinkle with paprika. This is a good luncheon dish—very nutritious.

— 18 —

CHEESE BLINTZES

3 eggs
¾ cup cake meal
½ tsp. salt
1½ cups water

CHEESE FILLING

Mix 1 lb cottage cheese with 1 egg.
½ tsp. salt
½ tsp. sugar
1 tbsp. thick cream

Beat eggs, add cake meal, and water alternately. Mix thoroughly. Put 3 tbsp. of the batter in a hot greased skillet, spreading out as thin as possible. Fry brown on one side. Remove, spread with cheese filling, fold sides, roll up, fry again. Serve with sour cream or plain.

Planters Hi-Hat Peanut Oil is also more economical, because of its excellent quality it can be used several times with equally good results.

RECIPES FOR NOODLES, FRITTERS

— 19 —

SQUASH FRITTERS

1¼ cups matzo meal
2 medium sized squash—about 2 lb
6 eggs, beaten
1 tsp. salt
dash pepper

Wash squash and peel if necessary, then grate. Add other ingredients, mix well and fry in hot Planters Hi-Hat Peanut Oil until delicately brown.

— 20 —

CAULIFLOWER FRITTERS

Boil a small cauliflower in salted water until tender, drain and mash well. Mix ½ cup of matzo meal, two beaten eggs, 1 tbsp. of Planters Hi-Hat Peanut Oil, ½ teaspoon of salt and ¼ tsp. of pepper, add to mashed cauliflower and beat very well. Heat oil in a frying pan, drop batter in by tablespoons, and fry until brown on both sides.

Planters Hi-Hat Peanut Oil is superb for all forms of Passover baking. It is better than ordinary shortening, fat or even chicken fat. You will never detect any oily or peanut taste—its super-refined quality lends itself to all forms of Passover baking, from a fluffy matzo meal sponge cake to potato, nut or matzo meal cookies. Planters Hi-Hat Peanut Oil, Kosher l'Pesach will make your baking easier, and your efforts more appreciated.

— 21 —

APPLE FRITTERS

1 cup of matzo meal
3 tart apples, sliced thinly
3 eggs
2 tbsp. Planters Hi-Hat Peanut Oil
½ tsp. salt
½ cup of water

Beat all ingredients, mix well, then add apples. Drop by tablespoonsfuls into deep oil and fry until golden brown, or fry in a frying pan like pancakes. Drain on heavy paper and sprinkle with sugar and cinnamon.

— 22 —

MATZO EIR KUCHEN

¼ cup matzo meal
½ cup water
1 tsp. salt
4 eggs

Pour water on meal, add salt and well beaten yolks. Let stand 5 minutes. Gently fold in stiff whites. Drop spoonful on Hi-Hat greased pan. Brown both sides. Serve hot, with sugar and cinnamon, honey or preserves.

No meal is well balanced without a fine vegetable salad. Planters Hi-Hat Peanut Oil, Kosher l'Pesach, offers you an opportunity to tempt your family this Passover with a variety of nutritious and delicious salads. Read the many salad recipes in these pages.

Planters Hi-Hat Peanut Oil is excellent for Passover cooking, baking, frying, roasting, salads, gravies, etc.

MR. PEANUT
REG. U. S. PAT. OFF.

Mr. Peanut Offers:

MORE RECIPES FOR NOODLES, FRITTERS

— 23 —

PRUNE FRITTERS

½ lb prunes, cooked and seeded
4 matzos
1 cup sugar
4 eggs
1 cup matzo meal
½ tsp. salt

Soak matzos in cold water until soft, squeeze out excess water. Add sugar, beaten eggs, salt and meal. Take a little of this dough and flatten it on palm of hand, put a prune in center and cover with another oval of dough. Press edges together, roll in matzo meal, and fry in deep Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil, 375° until brown. Drain on paper and sprinkle with powdered sugar.

— 24 —

MATZO KUGEL

3 matzos
2 tbsp. Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil
1 cup matzo meal
¼ cup chopped nuts
½ Lemon (grated rind only)
1 large apple, grated
5 eggs
½ tsp. salt
½ cup hot Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil

Soak matzos in water. When soft, press out excess water. Heat Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil in pan and add matzos to dry further. Remove to bowl, when well dried, add matzo meal, beaten yolks, nuts, lemon rind, salt and apple, and stiff egg whites. Place in greased pudding dish, pour hot oil over it. Bake in moderate oven about 40 mins. Serve with wine sauce or plain.

RECIPES FOR GRAVY AND DRESSING

— 25 —

PASSOVER HI-HAT PEANUT OIL GRAVY

Brown 2 tbsp. cake meal, add 2 tbps. Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil, add ¾ cup boiling water, slowly.

Keep stirring until thickened. Add salt and pepper to taste. For richer gravy, add clear soup, or water in which vegetables have been cooked. A minced onion can also be fried in the oil and added to the browned cake meal.

— 26 —

FRENCH DRESSING

1 tsp. salt
1 tsp. sugar
¼ tsp. Passover paprika
⅛ tsp. pepper
3 tbsp. vinegar
¾ cup Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil

Mix salt, pepper and paprika. Put all ingredients in glass jar, screw top on tightly, shake thoroughly.

Planters Hi-Hat Peanut Oil is Kosher L'Pesach. Each can contains a "Kashruth" label of Rabbi Hersch Kohn of New York.

RECIPES FOR COOKIES, BEOLAS, MACAROONS

— 27 —

MOCK OATMEAL COOKIES

2 cups matzo meal
2 cups matzo farfel
1½ cups sugar
1 cup raisins
1 cup nuts
or
½ cup of each
2/3 cup Planters Hi-Hat Peanut Oil
4 eggs
1 tsp. cinnamon
½ tsp. salt

Mix all dry ingredients, then beat in eggs and oil. Drop in lumps about the size of a small egg on an oiled baking sheet and bake in moderate oven for ½ hour.

— 28 —

KANISH BREAD

2 cups chopped nuts
2 cups sugar
juice of half lemon
1 tbsp. Planters Hi-Hat Peanut Oil
½ tsp. salt
6 eggs, well beaten
2 cups matzo meal
1 tsp. potato starch

Mix all ingredients to make a stiff dough—place in greased pan and brush top with beaten egg yolk. Bake in a moderate oven for 1 hour.

— 29 —

BEOLAS

Take 6 eggs, beat them until very llight, add a little cake meal, just enough to give it body. Drop this from the point of a spoon into boiling Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil. When light brown, take out and drain. Serve cold with syrup made of 1 cup sugar, 1 cup water, and ½ tsp. cinnamon boiled together for 5 min.

— 30 —

FRIED MACAROONS

1 tbsp. cake meal
1/3 tsp. salt
3 eggs
1 lb stewed prunes

Beat whites and yolks of eggs separately. To yolks add salt and cake meal, then fold in stiff egg whites. Drop by tablespoon in deep Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil at 375° boiling. Serve with prunes.

— 31 —

POTATO CUP CAKES

2 tbsp. matzo meal
1½ cups cold mashed potatoes
3 eggs, well beaten
3 tbsp. Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil
½ tsp. salt
⅛ tsp. pepper

Mix all ingredients well and fill heated custard cups half full with mixture. Bake 15-20 minutes in moderate oven. When done, turn out and serve hot.

Planters Hi Hat Peanut Oil is Kosher and Pareve too, therefore it may be used with dairy as well as with meat dishes.

Mr. Peanut Suggests:

MORE RECIPES FOR PIES, PUDDINGS, ETC.

— 32 —

PASSOVER DOUGHNUTS

2/3 cup water
1/3 cup Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil
1 cup matzo meal
1 tbsp. sugar
3 eggs
¼ tsp. salt

Bring to boil, Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil, water, sugar, salt, stir in meal. Boil second more. Remove from fire. Mix well, cool a little. Beat in eggs one at a time. Grease hands. Form balls, 2 inch diameter. Place on greased sheet. Dip finger in water. Place hole in centre of each. Bake about 1 hour, in moderate oven.

— 33 —

APPLE PUDDING

1 lb matzo
6 apples
12 eggs
1½ cups Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil
1 tsp. salt
¼ tsp. pepper
1½ tsp. cinnamon
½ cup sugar
2 lemons, grated rind and juice
1 tsp. Passover flavoring
1½ cups cold water
½ cup chopped walnuts
½ cup raisins

Crumble matzo, cover with water, soak for 5 minutes. Drain water. Beat yolks, add water, Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil, cinnamon, salt, pepper, lemon rind, flavoring and nuts. Add matzo, fold in stiff egg whites. Grease a pudding dish. Put in a layer of mixture, a layer of thinly sliced apples, alternately with rest of sugar, cinnamon, raisins, and lemon juice. Bake in hot oven 45 minutes, till brown. Serve as desired.

— 34 —

MINA PIES

Place some matzo in cold water, to soak. Take the matzo out and dry on towel, grease a pan with Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil, and put in enough matzo to cover bottom of pan. Take chopped meat, bind with an egg, season with salt, pepper, and chopped parsley. Cover this with the matzo, add some Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil, cover with mashed potatoes and 1 or 2 well beaten eggs and bake until brown. A complete meal in itself.

— 35 —

MATSO BREY

Soak 6 matzos in water until soft. Squeeze out the water and mix with 4 beaten eggs. Add ½ tsp. of salt and fry in Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil. Serves 3.

— 36 —

QUEEN PANCAKES

6 matzos
8 eggs
½ cup sugar
1 tsp. cinnamon
½ cup Planters Hi-Hat Peanut Oil
juice of ½ lemon
1 cup matzo meal

Soak matzos in water and, when soft, press out all excess moisture. Add beaten eggs, sugar, cinnamon, oil, lemon juice and mix well, then drop by spoonfuls on hot oiled griddle and fry until brown. Sprinkle with sugar and serve at once.

For successful deep frying, always use Planters Hi Hat Peanut Oil. Its contribution to good deep frying is its instant forming of that golden brown crust.

MORE RECIPES FOR COOKIES, CRULLERS, ETC.

— 37 —

COOKIES

Sift together ½ cup matzo meal, and ¼ cup of potato flour, add ½ cup of sugar, ¼ cup of chopped almonds, and 2 eggs. Roll out in potato flour mixed with sugar. Cut and bake on greased tins in a hot oven.

— 38 —

NUT COOKIES

6 eggs
1 cup sugar
1-2/3 cup cake meal
2/3 cup chopped walnuts
2 tbsp. potato starch
1/3 cup Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil

Beat eggs well, add sugar, beat again. Add cake meal and starch, a little at a time. Lastly, add Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil, mix well, make dough stiff enough to handle. Flour board with cake meal and nuts. Roll the dough. Cut any shape. Grease a large pan, don't put too close together. Bake in moderate oven about 15 minutes, till brown.

Latkes are usually served hot, but you will be pleasantly surprised at how quickly leftovers will be consumed next day, even served cold, if they are made with Planters Hi-Hat Peanut Oil. This crisp cooking oil cooks the foods thoroughly and seals out sogginess. And don't forget—you can use it over and over.

— 39 —

CRULLERS

4 cups matzo meal
¾ cup Planters Hi-Hat Peanut Oil
2 cups water
10 eggs
2 tsp. salt

Place fat and water in saucepan, bring to boil, add salt and matzo meal. Let cool, add eggs, well beaten, and knead. With oiled hands make balls about 2 inches in diameter. Then make a hole in the center of each, place on oiled baking sheet and bake in a hot (400°) oven for about ½ hour. If desired, roll in sugar, powdered or granulated.

— 40 —

CHEESE CAKE

6 matzos
3 eggs, beaten
1 lb cottage cheese
¼ tsp. salt
juice of ½ lemon
½ cup sugar
6 tbsp. Planters Hi-Hat Peanut Oil

Dip matzos in water, then drain. Place 4 tablespoons oil in a baking dish, fit bottom and sides of dish with matzos. Mix cheese, eggs, salt, sugar and lemon juice, and spread half the mixture over the layer of matzos. Cover with another layer of moistened matzos, repeat with cheese filling and place a third layer of matzos on tops. Dribble oil over top and bake in a moderate oven about 1 hour until golden brown. Sprinkle with powdered sugar and cut in squares. May be served hot or cold.

Planters Hi Hat Peanut Oil has no peanut taste or odor. It has no flavor of its own, but this quality oil enriches the flavor of everything baked, cooked or fried with it.

MR. PEANUT
REG. U. S. PAT. OFF.

Mr. Peanut Recommends:

RECIPES FOR PASSOVER SALADS

— 41 —

BAKED SALMON SLICES

Cut fresh salmon in individual servings and brush each slice generously on both sides with Planters Hi-Hat Peanut Oil. Place in a baking dish and sprinkle with lemon juice, salt and pepper. Lay a thin slice of onion on each piece, covering onion with a thin slice of tomato. Place in moderate oven for about 30 minutes, or until fish flakes easily. Do not overcook.

— 42 —

ASPARAGUS SALAD

1 lb asparagus tips
2 hardboiled eggs
2 walnuts
1 large fried onion
1 pt. Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil

Heat oil and place sliced onion into frying pan and cook until brown. Chop asparagus tips with eggs, walnuts, and browned onions, adding oil left in pan. Cool and place on lettuce leaves. To dress up salad, mixture may be stuffed into raw tomatoes (with pulp removed), and placed on lettuce leaves, with radish or green olive placed on top.

— 43 —

POTATO AND EGG SALAD

4 cups cold boiled potatoes (sliced or cubed)
1 onion, chopped fine
1½ tsp. salt
½ tsp. Passover paprika
3 hard cooked eggs, chopped
2 tbsp. chopped parsley

Mix potatoes with onion, salt and paprika. Mix well in French dressing. Chill. Before serving, add eggs, parsley and mayonnaise. Pile on lettuce cups. Garnish with slices of red or green pepper.

— 44 —

EGGPLANT SALAD

1 eggplant
1 onion
1 green pepper
2 tbsp. Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil
pinch of salt
pepper

Broil eggplant on flame until very soft. Remove charred skin. Chop onion and green pepper very fine, add to mashed eggplant. Add Planters Passover Hi-Hat Peanut Oil, salt and pepper. Mix well and serve heaping tablespoonful on lettuce leaf. Garnish with parsley and sliced tomatoes.

— 45 —

TOMATO SALAD WITH CHEESE

6 tomatoes
3 oz. Passover cream cheese or cottage cheese
1 tbsp. chopped green pepper
½ tsp. chopped onion

Put tomatoes in boiling water, to loosen skin. Peel and chill. Cut in halves. Mash cheese with little cream or top of milk. Mix with pepper and onion. Put cheese mix between halves of tomatoes, sandwich fashion. Place parsley sprigs into tops. Serve on crisp lettuce with French dressing.

— 46 —

BEET SALAD

Boil medium beets tender. Peel, cool. Slice, mix with French dressing, chill again. Serve on lettuce with curled celery garnish. A little horse-radish may be added to the French dressing.

Planters Hi Hat Peanut Oil does not absorb the odor of foods, and very little of it is absorbed into the food—hence better tasting and more digestible dishes!

MR. PEANUT
REG. U. S. PAT. OFF.

מר. פינאַט ווינשט אייך אַ כשר׳ן פסח

רעסיפּיס פאַר סאַלאַדס

— 41 —

פרישע געבאַקענע סעמען

צושניידט דעם פרישען סעמען פיש, אין סלייסעס, טינקט איין יעדע סלייס צו ביידע זייטען אין פּלענטערס כשר לפסח היי־העט פּינאַט אויל, לייגט עס אַריין אין אַ כלי וועלכע איהר באַנוצט פאַר באַקען; באַשפּריצט עס מיט אַביסעלע לעמאָן זאַפט, אַביסעלע זאַלץ און פעפער; באַדעקט יעדעס שטיקעל מיט אַ דינעם סלייס ציבעלע און איבער דעם אַ דינעם סלייס טאַמייטאַ. שטעלט עס אַריין אין אויוועז, פאַר אומגעפעהר 30 מינוט צייט. זייט פאַרזיכטיג אַז עס זאָל נישט איבערגע־קאָכט ווערען און איהר וועט האָבען דעם גע־שמאַקסטען מאכל פון וועלכען די גאַנצע פאַ־מיליע וועט אַנטזיקן!

— 42 —

אַספּאַראַגאַס סאַלאַד

1 פונט אַספּאַראַגאַס טיפּס
2 האַרטע אייער און 2 וואָלנאַטס
1 גרויסע געפּרייעטע ציבעלע
1 פיינט כשר לפסח פּלענטערס פּינאַט אויל

דערהיצט דעם אויל און לייגט אַריין די געשניטענע ציבעלע און פּרייעט אין פּרייאינג פּען ביז ס׳ווערט ברוין. צוהאַקט און מישט אוים צוזאַמען די אַספּאַראַגאַס טיפּס מיט די ענגס, וואָלנאַטס, ברוינע ציבעלע און גיסט צו דעם איבערגעבליבענעם אויל פון דער פּען. קיהלט עס אָפּ און סערווירט אויף בלעטער פון לעטוס. איהר קענט אויך סערווירען דעם סאַלאַד אין אַ רויער טאַמייטאַ (אַרויסנעה־מענדיג דעם „פּאַלפּ״ פון דער טאַמייטאַ) אויף בלעטער פון לעטוס, מיט אַ רעטעכעל אָדער גרינע אַליווס פון אויווען.

— 43 —

פּאַטייטאַ און עגג סאַלאַד

4 קאַפּס געקאָכטע קאַלטע פּאַטייטאָס
1 ציבעלע, גוט צוהאַקט
1 און אַ האַלב טהע לעפעלע זאַלץ
אַ האַלבע טהע לעפעלע פּאַפּריקאַ
3 האַרטע געקאָכטע אייער, צוהאַקט
2 טיש־לעפעל געהאַקטע פּאַרסלי

מישט אוים די פּאַטייטאָס מיט׳ן זאַלץ, פּאַפּריקאַ און ציבעלעס. מישט צוזאַמען מיט פרענטש דרעסינג און קיהלט אָפּ. איידער איהר סערווירט גיט צו די ענגס, פּאַרסלי און מעיאַנייז. סערווירט אויף לעטוס, באַצירט מיט שטיקלעד רויטע אָדער גרינע פעפער.

— 44 —

עגגפּלענט סאַלאַד

1 עגגפּלענט
1 ציבעלע
1 גרינער פעפער
2 טיש־לעפעל כשר לפסח היי־העט פּינאַט אויל
אַביסעלע זאַלץ און פעפער

בראָילט דעם עגגפּלענט אויפ׳ן פייער ביז ער ווערט זעהר ווייך. נעמט אַרונטער די פאַר־ברענטע הויט. צוהאַקט די ציבעלע און גרי־נעם פעפער זעהר פיין און מישט צוזאַמען מיט׳ן צוקוועטשטען עגגפּלענט. גיט צו פּלענ־טערס פּסח׳דיגען היי־העט פּינאַט אויל, זאַלץ און פעפער. מישט גוט אוים און סערווירט אויף בלעטער פון לעטוס, באַצירענדיג מיט פּאַרסלי און געשניטענע טאַמייטאָס.

— 45 —

טאַמייטאַ סאַלאַד מיט טשיעז

6 טאַמייטאָס
3 אונצעס פּסח׳דיגע קריעם טשיעז אָדער קאָטעדזש טשיעז
1 טיש־לעפעל געהאַקטע גרינע פעפער
אַ האַלבע טהע לעפעל געהאַקטע ציבעלע.

לייגט אַריין די טאַמייטאָס אין קאָכענדער וואַסער כדי לויז־צו־מאַכען די הויט, נעמט אַרונטער די הויט, קיהלט אָפּ די טאַמייטאָס, צושניידט זיי אין העלפט, צוקוועטשט די טשיעז מיט אַביסעל קריעם אָדער אויבערשטע מילך, מישט אוים מיט פעפער און ציבעלע. לייגט אַריין די טשיעז־מיקסטשורס צווישען די האַלבע פאַרציעם טאַמייטאָס, ווי אין אַ סענדוויטש. באַצירט מיט פּאַרסלי־ספּרינגס פון אויווען. סערווירט אויף קריספּ לעטוס מיט פרענטש דרעסינג.

— 46 —

בוראַקעס סאַלאַד

קאָכט מיטעלע בוראַקעס (ביטס) ביז זיי ווערען גוט צוקאָכט. שיילט זיי, קיהלט זיי אָפּ, צושניידט זיי, מישט אוים מיט פרענטש דרעסינג און קיהלט זיי ווידער. סערווירט מיט לעטוס און סעלערי. איהר קענט צוגעבען אַביסעלע חריין צו דער פרענטש דרעסינג.

די פאַמיליע וועט אַנטזיקן און שעפּען כוחות פון די פּסח מאכלים, געבעקסען און פּסח־פּאַטראַוועס צוגעגרייט מיט פּלענטערס היי־העט פּינאַט אויל כשר לפסח!

רעסיפּים פאַר קוקים, קראַלערס און טשיעז קייק

— 37 —

קוקים

זיפּט צוזאמען א האלבע קאפּ מצה מעהל און א האלבע קאפּ פּאטייטא מעהל און גיט צו א האלבע קאפּ צוקער, א פערטעל קאפּ צוהאקטע מאנדלען און 2 אייער. קאטשעט אוים אין פּאטייטא מעהל געמישט מיט צוקער. צושניידט און באקט אין א הייסען אויווען, אין א בעקען געשמירט מיט דעם כשר לפּסח פּלענטערס הייהעט פּינאט אויל.

— 38 —

ניס קוקים

6 ענגם
1 קאפּ צוקער
1 און צוויי־דריטעל קאפּ קעיק מעהל
צוויי־דריטעל קאפּ צוהאקטע וואלנאטס
2 טיש־לעפעל פּאטייטא סטארטש
איין־דריטעל קאפּ פּסח׳דיגען הייהעט פּינאט אויל

צושלאגט די אייער גוט, גיט צו צוקער, צושלאגט ווידער אמאל. גיט צו קעיק מעהל און סטארטש צוביסלעכווייז. צולעצט גיסט אריין פּלענטערס פּסח׳דיגען הייהעט פּינאט אויל, מישט אוים גוט ביז די טעיג ווערט הארטלער. באשפּריצט די ברייט מיט קעיק מעהל און ניס, קאטשעט דאס טעיג, און צושניידט אין קוקים. באשמירט א גרויסע פּען מיט פּסח׳דיגען הייהעט פּינאט אויל, לייגט אריין די קוקים ניט נאהענט איינס פון אנדערען. באקט אין מעסיגען אויווען ארום 15 מינוט ביז זיי ווערען ברוין.

בע׳טעמ׳ט אויך קאלטערהייט

לאטקעס, כרעמזלעך און פּענקייקס ווערען געווענליך סערווירט הייס. איהר וועט אבער שטוינען ווי גוט אט די מאכלים זיינען אויך ווען איהר סערווירט זיי קאלטערהייד, נאטירליך אויב זיי זיינען געפּרעגעלט מיט דעם הונדערט פּראצענט ראפינירטען פּלענטערס כשר לפּסח הייהעט פּינאט אויל! אט דער שנעל־קאכענדער אויל, פּרעגעלט אלץ קריספּ, וואס העלפט אנהאלטען די פרישקייט און גוטען טעם פון די שפּייזען. נאך מעהר אויב עס שטעלט זיך אן אביסעל אויל אין דער פרייאינג פּען אדער אין פּרענטש פרייער, קענט איהר עס אפּזייען, אוועקשטעלען און מארגען אדער איבערמארגען עס ווידער באנוצען מיט די זעלבע גוטע רעזולטאטען!

— 39 —

קראַלערס

4 קאפּס מצה מעהל
3 קאפּס פּלענטערס כשר לפּסח הייהעט פּינאט אויל
2 קאפּעס וואסער
10 אייער
2 לעפעלאך זאלץ

קאכט אויף צוזאמען דעם אויל און די וואסער, גיט צו די מצה־מעהל און מישט אוים. לאזט די מיקסטשור אפּקיהלען און גיט צו די זאלץ און די גוט־אויפגעשלאגענע אייער. קנעט גוט אוים, באשמירט דאן די הענד מיט אויל און מאכט קניידלאך ארום 2 אינטשעס אין דער ברייט. מאכט א לאך מיט׳ן פינגער אין דערמיטען, נאכדעם ווי איהר האט זיי אוועקגעלייגט אויף פּאפּיער אנגעשמירט מיט פּינאט אויל, באקט אין א הייסען אויווען (400 גראד) ארום א האלבע שטונדע. וויקעלט עס אין שטויב־צוקער (מאנטשקע). סערווירט עס מיט מילכיגע אזוי גוט ווי מיט פליישיגע מאכלים.

— 40 —

טשיעז־קעיק

5 אדער 6 מצות
3 אייער
1 פונט קאטעדזש־קעז
א פערטעל לעפעלע זאלץ
זאפט פון א פערטעל לימענע
א האלבע קאפּע צוקער
א האלבע קאפּ פּינאט אויל

טונקט איין די מצה אין וואסער, לאזט זיי אפּטריקענען, מישט אוים קעז, אייער, זאלץ, צוקער און לימענע־זאפט. מאכט הייס 4 לעפעל פון דעם אויל און גיסט עס אריין אין א פּיער־עקעדינער בעקעלע. שפּרייט אוים אין אין בעקעלע א גאנצע מצה אדער מעהר, אויב דאס בעקעלע איז גרעסער פון איין מצה. שפּרייט אוים א העלפט פון דעם צונויפגעמישטען קעז פון אויבען און באדעקט עס מיט אן אנדער מצה וואס איז פייכט. טהוט דאס זעלבע נאך אמאל, אזוי אז איהר זאלט האבען דריי טיילען מצות און צוויי טיילען פון דעם צונויפגעמישטען קעז־אנפילינג. געברויכט דעם איבערינגען אויל צו באשמירען די אויבערשטע מצה. באקט אין א געוועהנליך־אנגעהייצטען אויווען ביי א טעמפּעראטור פון 325 גראד פאר א שטונדע, ביז עס ווערט גאלדינג־ברוין. באשפּרענקעלט עס מיט פּודער־צוקער און צעשניידט עס אין פּיער־עקיגע שטיקלאך. סערווירט הייס אדער קאלט.

פּלענטערס הייהעט פּינאט אויל קאסט אייך בילינער פון טשיקען שמאלץ, און איז אויך געזונטער און בעסער פון אנדערע סארטען פעטס אדער שארטנינג.

MR. PEANUT
REG. U. S. PAT. OFF.

מר. פינאַט רעקאָמענדירט:

רעסיפּים פאַר דאָונאַטס, פּודינג, פּאַיס, געפרייעטע מצה און פּענקייקס

— 32 —

פסח׳דיגע דאָונאַטס

צוויי־דריטעל קאַפּ וואַסער
איין־דריטעל קאַפּ פּסח׳דיגע היי־העט פּינאַט אויל
1 קאַפּ מצה מעהל
1 טיש־לעפעל צוקער
3 עגגס
אַ פערטעל לעפעלע זאַלץ

זיט אויף דעם אויל, וואַסער, צוקער, זאַלץ, און מישט אַריין די מצה מעהל. זיט נאָך אַמאָל אויף, נעמט עס אַרונטער פון פייער, מישט עס גוט אויס און קיהלט עס אָפּ אַביסעל. שלאָגט אַריין די אייער איינס אויף אַמאָל. באַשמירט אייערע הענט מיט פּסח־דיגען היי־העט פּינאַט אויל, מאַכט 2 אינטשיגע דאָונאַטס, לייגט זיי אַוועק אין אַ פּען באַשמירט מיט פּסח׳דיגען היי־העט פּינאַט אויל. טונקט איין אייערע פינגער אין וואַסער, מאַכט אַ לאָך אין צענטער פון די דאָונאַטס, באַקט אַרום אַ שטונדע אין מעסיגען אויוועז.

— 33 —

עפּעל פּודינג

1 פונט מצה
6 עפּעל
12 אייער
און אַ האַלבע קאַפּס פּסח׳דיגע היי־העט פּינאַט אויל
לעפעלע זאַלץ
פערטעל לעפעלע פעפער
און אַ האַלב לעפעלעך צימרינג
האַלבע קאַפּ צוקער
אַלעכץ (צוריבענע) און זאַפט פון צוויי לעמאָנס
1 לעפעלע פּסח׳דיגע פלייוואָרינג
1 און אַ האַלבע קאַפּס קאַלטע וואַסער
אַ האַלבע קאַפּ צוהאַקטע וואַלנאַטס
אַ האַלבע קאַפּ ראָזשינקעס

צוברעקעלט די מצה, באַגיסט מיט וואַסער און ווייקט 5 מינוט, גיסט אויס די וואַסער, צושלאָגט די געלעכלעך, גיסט צו וואַסער, פּסח׳דיגען היי־העט פּינאַט אויל, צימרינג, זאַלץ, פעפער, לעמאָן, שאָלעכץ, פלייוואָרינג און נים. וואַרפט אַריין די מצה און גיסט אַריין די ווייסלעך גוט צוקלאַפּט. באַשמירט אַ פּודינג דיש מיט פּסח׳דיגען היי־העט פּינאַט אויל. לייגט אַריין אַ לעיער מיט מיקסטשור און אַ לעיער מיט דין־געשניטענע עפּעל מיט׳ן איבערגעבליבענעם צוקער, צימרינג, ראָזשינקעס און לעמאָן זאַפט. באַקט אין הייסען אויוועז 45 מינוט ביז עס ווערט ברוין.

— 34 —

מינא פּאַיס

לייגט אַריין עטליכע מצות אין קאַלטער וואַסער צו ווייקען. נעמט זיי אַרויס און טרוקענט זיי אויף אַ טאַועל, באַשמירט אַ פּען מיט פּסח׳דיגען היי־העט פּינאַט אויל און לייגט אַריין גענוג מצה צוצודעקען דעם דנאָ פון דער פּען. נעמט דאַן געהאַקטע פלייש אויס געמישט מיט אַן איי, מיט אַביסעלע זאַלץ, פעפער און צוהאַקטע פּאַרסלי, דעקט עס צו מיט מצה און גיסט צו פּסח׳דיגען פלענטערס היי־העט פּינאַט אויל, דאַן דעקט עס צו מיט מעשט פּאַטייטאָס און 1 אָדער 2 גוט צוקלאַפּטע עגגס און באַקט עס ביז עס ווערט ברוין. אַ פולשטענדיגער מיעל פאַר זיך אַליין.

— 35 —

געפרייעטע מצה

ווייקט איין זעקס מצות ביז זיי ווערען ווייך. גיסט דאַן אויס די וואַסער און מישט אויס די מצות מיט פיער צוקלאַפּטע אייער. וואַרפט אַריין אַ האַלבע לעפעלע זאַלץ און פרייעט אין פּסח׳דיגען פלענטערס היי־העט פּינאַט אויל. סערווירט פאַר דריי.

— 36 —

קווין אָוו פּענקעיקס

6 מצות
8 אייער
אַ האַלבע קאַפּע צוקער
1 טהע לעפעלע צימערינג
אַ האַלבע קאַפּע כשר לפּסח היי־העט פּינאַט אויל
אַ האַלבע טעה־לעפעלע לעמאָן עקסטראַקט
1 קאַפּ מצה־מעהל

ווייקט די מצות אין וואַסער, און ווען זיי זיינען ווייך, דריקט אַרויס די וואַסער, גיט צו די אויפגעשלאָגענע אייער, צוקער, צימערינג, פּינאַט אויל, לעמאָן עקסטראַקט און שלאָגט גוט אויף. גיט צו די מצה־מעהל און מישט גוט אויס, דאַן לאָזט עס אַרונטער לעפעלוויים אויף אַ היים מיט פּינאַט אויל אָנגעשמירטע גרידל (בראַטפּאַן) און בראָט ביז עס ווערט ברוין. באַשפּרענקעלט מיט צוקער און סערווירט היים. די רעסיפּי מאַכט 16 פּענקייקס.

פלענטערס היי־העט פּינאַט אויל איז אַ הונדערט פּראָצענט ראַפינירטער אויל, פון וועלכען דער „פּעטי־עסיד" איז כמעט גענצליך באַזייטיגט, און דעריבער לייכטער צו פאַרדייען!

רעסיפּיס פאַר קעיקלאַך, קוקיס, ביאַלאַס, מאַקאַרונס און קאָפּ קייקס

— 27 —

מאק אַאוט מיעל קעיקלאך

2 קאפּעס מצה־מעהל
2 קאפּעס מצה־פאַרפעל
1 און אַ האַלב קאפּעס צוקער
1 קאפּע ראַזשינקעס אַדער ניס, אַדער ביידע
אַ ביסעל מעהר פון אַ האַלבער קאפּ פלענטערס כשר לפסח היי־העט פינאַט אויל
4 אייער
1 לעפעלע צימרינג.

מישט אויס די טרוקענע שטאפּען, שלאַגט אריין די אייער און די פינאַט אויל. לייגט זיי אַוועק אין רויע שטיקער אין דער גרויס פון אַן איי, אויף אַ פּאַפּיער אַנגעשמירט מיט פלענטערס פינאַט אויל און באַקט אין אַ טעמפּעראַטור פון 350 גראַד פאַר אַ האַלבער שטונדע. פון דעם רעסיפּי וועט איהר האָבען אַרום פיער דאַזען קעיקלאַך.

— 28 —

קאַניש־ברויט

2 קאפּעס מצה־מעהל
1 לעפעלע קאַרטאָפעל־מעהל
2 קאפּעס צוהאַקטע ניס
2 קאפּעס צוקער
אַ האַלבע לימענע (בלויז דעם זאַפט)
1 לעפעלע פלענטערס היי־העט פינאַט אויל
אַ האַלבע לעפעלע זאַלץ
6 גוט־אויפגעשלאַגענע אייער

מישט צוזאַמען אַלע שטאפּען, און מאַכט אַ האַרטען טייג. שמירט אַן מיט פלענטערס כשר לפסח היי־העט פינאַט אויל דאַס בעקעלע און לייגט אריין די טייג, באַשמירענדיג פון אויבען מיט אַ געלעכעל פון אַן איי. באַקט אין אַ מעסיגען אויווען (325 גראַד) פאַר איין שטונדע.

— 29 —

ביאַלאַס

נעמט 6 אייער און צוקלאַפּט זיי גוט, גיט צו אַביסעלע מצה מעהל צו מאַכען עס עטוואַס געדיכטער. גיסט עס אריין מיט אַ לעפעל אין הייסען פסח'דיגען היי־העט פינאַט אויל און פרייעט ביז עס ווערט ברוין, דאַן נעמט זיי ארויס און זייעט זיי אָפּ. סערווירט זיי קאַלטערהייד מיט סירופּ געמאַכט פון אַ קאפּ צוקער, אַ קאפּ וואַסער און אַ האַלבע טהעלעפעלע צימרינג. קאָכט עס צוזאַמען פינף מינוט צייט.

— 30 —

געפרייטע מאַקאַרונס

1 טיש לעפעלע קייק מעהל
אַ דריטעל טהע לעפעלע זאַלץ
3 עגגס
1 פונט סטיוד פּרונס

צוקלאַפּט די ווייסלעך און געלעכלעך פון די אייער באַזונדער. צו די געלעכלעך גיט צו די זאַלץ און קייק מעהל, דאַן גיסט אריין די פאַרהאַרטעוועטע ווייסלעך. מאַכט מאַקאַרונס און וואַרפט זיי אריין מיט אַ טיש לעפעל אין זידיגען פסח'דיגען היי־העט פינאַט אויל, 375 גראַד היץ, און סערווירט מיט פּרונס.

— 31 —

פּאַטייטאָ קאָפּ קייקס

2 טיש לעפעל מצה מעהל
1 און אַ האַלבע קאפּ קאַלטע מעשט פּאַטייטאָס
3 עגגס גוט צוקלאַפּט
3 טיש לעפעל כשר לפסח היי־העט פינאַט אויל
אַ האַלבע טהע לעפעלע זאַלץ
אַן אַכטעל טהע לעפעלע פעפער

מישט אויס אַלעס גוט צוזאַמען, דערוואַרעמט די קאַסטאַרד קאפּס, פילט אַן האַלב־פולע קאפּס און באַקט 15 ביז 20 מינוט אין מעסיגען אויווען. ווען פאַרטיג, סערווירט זיי הייסערהייד.

פלענטערס איז דער אידעאַלער אויל פאַר אַלע פסח געבעקסען, ווייל אחוץ דעם וואָס געבעקסען קומען אַרויס שעהנער, מיט מעהר אַפּעטיט־רייצענד, קען מען אויך די געבעקסען סערווירען מיט מילכיגע פונקט ווי מיט פליישיגע מאכלים—דער אויל איז אחוץ כשר אויך פאַרעווע

מר. פינאַט פּרעזענטירט:

רעסיפּיס פאַר פריטערס און קוגעל

— 23 —

פּרון פריטערס

- אַ האַלבע פונט פּרונס, געקאָכט (נאָכ׳ן קאָכען אַרויסגענונען די קערלאַך).
- 4 מצות
- 1 קאָפּ צוקער
- 4 אייער
- 1 קאָפּ מצה מעהל
- אַ האַלבע טהע לעפעלע זאַלץ

ווייקט איין די מצות אין קאַלטער וואַסער ביז ס׳ווערט ווייך, קוועטשט אויס די איבע־ריגע וואַסער, גיט צו צוקער, צוקלאַפּטע אייער, זאַלץ און מצה מעהל און מישט גוט אויס. נעמט אַביסעל דערפון און מאַכט עס פלאַך אויף אייער האַנד, לייגט אַריין אַ פּלוים (פּרון) אין צענטער און דעקט עס צו מיט אַ צווייטען דעקעל פון דעם מצה־מעהל־טייג. פּרעסט צוזאַמען די עקען, קאַטשעט אין מצה מעהל און פּרייעט אין דיפּ פריי פּסח־דיגען פּלענטערס היי־העט פּינאַט אויל אויף 875 גראַד היץ ביז עס ווערט ברוין. דריינט אויף פּאַפּיער, און באַשפּריצט מיט געפּוי־דערטער צוקער.

— 24 —

מצה קוגעל

- 3 מצות
- 2 טיש־לעפעל פּסח׳דיגער היי־העט פּינאַט אויל
- 1 קאָפּ מצה מעהל
- אַ פערטעל קאָפּ צוריבענע ניס
- שאָלעכץ פון אַ האַלבער לעמאָן צוריבען
- 1 גרויסער עפּעל, צוריבען
- 5 עגגס
- אַ האַלבע טהע לעפעל זאַלץ
- אַ האַלבע קאָפּ פּסח׳דיגע היי־העט פּינאַט אויל (הייסע)

ווייקט די מצות אין וואַסער ביז זיי ווערען ווייך און גיסט דאַן אַרוים די איבערגעבלי־בענע וואַסער. צולאָזט דעם פּסח׳דיגען פּלענ־טערס היי־העט פּינאַט אויל אין אַ פּען און וואַרפט אַריין די מצה ביז זי ווערט טרוקען. לייגט דאַן אַריין די מצה אין אַ שיסעל און וואַרפט אַריין די מצה מעהל, צוקלאַפּטע גע־לעכלעך, ניס, לעמאָן, שאָלעכץ, זאַלץ, עפּעל און די צוקלאַפּטע ווייסלעך פון די אייער. לייגט אַריין אין אַ פּודינג־דיש אָנגעשמירט מיט היי־העט פּינאַט אויל, גיסט אַרויף היי־סען היי־העט פּינאַט אויל און באַקט אין אַ מעסיגען אויווען אַרום 40 מינוט. סערווירט מיט וויין־סאָוס אָדער פּלעין.

רעסעפּיס פאַר גרייווי און דרעסינג

— 25 —

פּסח׳דיגע גרייווי

ברוינט 2 טיש לעפעל קייק מעהל גיסט צו 2 טיש־לעפעל היי־העט פּינאַט אויל, גיסט צו דריי־פערטעל קאָפּ זידיגע וואַסער, לאַנגזאַם.

האַלט אין איין מישען ביז עס ווערט גע־דיכט, גיט צו זאַלץ און פעפער לויט אייער געשמאַק. פאַר אַ רייכערער גרייווי גיסט צו ריינע זופּ אָדער וואַסער אין וועלכער איהר האָט געקאָכט וועדזשעטייבעלס. אַ מינסד ציבעלע קען געפּרייעט ווערען אין דעם אויל און צונענעבען צום געברוינטען קייק מעהל.

— 26 —

פרענטש דרעסינג

- אַן אַכטעל טהע־לעפעלע פעפער
- 1 טהע לעפעלע זאַלץ
- 1 טהע לעפעלע צוקער
- אַ פערטעל טהע לעפעלע פּסח׳דיגע פּאַפּריקאַ
- 3 טיש־לעפעל עסיג
- דריי־פערטעל קאָפּ כשר לפּסח היי־העט פּינאַט אויל

מישט צוזאַמען זאַלץ, פעפער און פּאַפּ־ריקאַ. לייגט אַלעם אַריין אין אַ גלעזערנעם דזשאַר. פאַרדרעהט האַרט דאָס דעקעל פון דער דזשאַר און מישט גוט אויס אַלעס צו־זאַמען.

רבנים פון ניו־יאָרק, פילאַדעלפיא, שיקאַגאָ און אַנדערע שטעדט און שטעדטלאַך איבער׳ן לאַנד נוצען פּלענטערס היי־העט פּינאַט אויל אין זייערע היימען, אויף פּסח און אַ גאַנץ יאָהרן

רעסיפּיס פּאַר פריטערס, לאַקשען און קיכלאַך

— 19 —

סקוואש פריטערס

א האלבע קאפּע מצה־מעהל
2 מיטעלע סייז סקוואש
(2 פונט אומגעפער)
6 אייער גוט צושלאגנע
א טהע לעפעלע זאלץ און אביסעלע פעפער

וואשט און שיילט אפּ דעם סקוואש, דאן צורייבט עס גוט, מישט עס צוזאמען מיט די אנדערע אינגרידיענטס, מישט עס גוט אויס און דאן פּרעגעלט עס אין הייסען פּלענטערס כשר לפסח היי־העט פּינאט אויל, ביז עס באַקומט דעם איידעלען ברוינעם קאָליער, דאן דערפרעהט דער פאמיליע מיט דעם אויסגעצייכנט גוטען מאכל!

— 20 —

קאַליפלאַוער פריטערס

1 קליינע קאפּ קאליפלאוער
א האלבע קאפּע מצה־מעהל
2 אייער, אויפגעשלאגנע
1 עס־לעפעל פּלענטערס היי־העט פּינאט אויל
א האלבע טעה־לעפעלע זאלץ
א פערטעל טעה־לעפעלע פעפער

קאכט די קאליפלאוער אין זאלץ־וואסער ביז עס ווערט ווייך, דאן לאזט די וואסער אפּרינען און מעשט נוס. גיט צו די איבערגעבליבענע שטאפּען און שלאגט גוט אויף. וואַרעמט אן דעם פּינאט אויל אין א פענדעל און לאזט אַרונטער די פּריטער מיקסטשור אין פענדעל לעפּעלווייז. פּרעגעלט ביז עס ווערט ברוין אויףביידע זייטען. די רעסיפּי מאכט 8 פריטערס.

— 21 —

אפּעל פריטערס

א קאפּ מצה־מעהל
3 האלב־זויערע אפּעל, דין צושניטענע
3 אייער
2 עס־לעפּעל פּלענטערס כשר לפסח היי־העט פּינאט אויל
א האלבע קאפּ וואסער

צוקלאפּט אלע אינגרידיענטס, מישט עס גוט אויס, דאן לייגט צו די אפּעל, שטעלט אוועק דעם פּרייאינג פּען, פּילט איהם אן מיט פּלענטערס כשר לפסח היי־העט פּינאט אויל, לאזט דעם אויל גוט אויפקאכען, גיסט אריין מיט אן עס־לעפּעל אין דעם טיפען אויל, לאזט עס ווערען מיט דעם גאלדען ברוינען קאליער, נעמט די פריטערס ארויס איינציגווייז, לייגט זיי אויף א שווערען פּאפּיער, וועלכער וועט איינזאפּען דעם אויל אין זיך, און באשפּריצט די פריטערס מיט אביסעל דין געמאלענעם צוקער און עטליכע שפּרענגעלס פון סינאמאן—קיין בעסערס האט איהר נאך נישט פארזוכט.

— 22 —

מצה אייער קוכען

א פערטעל קאפּ מצה מעהל
א האלבע קאפּ וואסער
1 לעפעלע זאלץ
4 עגגס

גיסט אריין די וואסער אין דער מצה מעהל, גיט צו זאלץ און גוט־צושלאגענע נעלעכלעך פון די אייער. שטעלט עס אוועק פּאר 5 מינוט. לאנגזאם גיסט אריין די ווייסלעך פון די אייער וועלכע איהר דארפט פריהער צושלאגען ביז זיי ווערען הארטלעך. גיסט אריין די מיקסטשור אין א פּען אנגעשמירט מיט פּלענטערס פּסח'דיגען היי־העט פּינאט אויל. מאכט זיי ברוין אין ביידע זייטען. סערווירט זיי הייסערהייד מיט צוקער, צימרינג, האניג, א. ז. וו.

פּרובירט די מעטאדע

פּרובירט די מעטאדע פּאר בראילען סטייקס, טשאפּס אדער קאלבס־קאטלעטען: נעמט א גרויסען טעלער, גיסט אריין אין איהם עטליכע טיש־לעפּעל פּלענטערס כשר לפסח היי־העט פּינאט אויל, מאכט אייער בראילער הייס, טונקט איין דעם סטעיק, טשאפּ, אדער קאלבס קאטלעט, לייכט פון ביידע זייטען אין דעם פּינאט אויל, לייגט אוועק אויף דעם בראילער און איהר וועט באמערקען ווי שנעל דער אויסגעצייכענטער קוואליטי אויל פארזינעלט און לאזט נישט אויסגערונען ווערען. דאס קרעפטיגקייט פון דעם פלייש, אלעס קומט ארויס אזוי ווייך, אז מען קען עס שניידען אפילו נישט מיט קיין שארפען מעסער, און דעריבער אויך מעהר בע'טעמ'ט און זיכער פיעל לייכטער צו פארדייען! פּרובירט עס, איהר וועט אונז דאנקבאר זיין!

פּלענטערס היי־העט פּינאט אויל האט די כשרות השגחה פון הרב צבי הירש הכהן. פון ניו־יארק און איז כשר למהדרין מן המהדרין, און אויך פּארעווע!

מר. פינאַט שלאָגט פאָר:

נאָך רעסיפּיס פאַר כרעמזלאַך, קנישעס, לאַטקעס, א. ז. וו.

— 14 —

קעראָט קאַטלעטס

א האלבע קאַפּ מצה מעהל
1 קאַפּ געקאַכטע צוקוועטשטע קעראַטס
2 אייער
1 טהע לעפעלע זאַלץ
אַן אכטעל טהע לעפעלע פעפער
2 טיש לעפעל פּארסלי
2 ציבעלעס

צוקלאַפּט די ענגס, נימט צו די קעראַטס, זאַלץ און פעפער, מצה מעהל און די צוהאַקטע פּאַרסלי. מישט גוט אויס און מאכט קאַטלעטס. פרעגעלט די ציבעלעס אין פסח׳דיגען היי־העט פינאַט אויל ביז עס ווערט ברוין און דאַן פרייעט די קעראַט קאַטלעטס אין דעם זעלבען אויל.

— 15 —

פארפיל טאָוסטים

1 קאַפּע מצה פאַרפעל
2 נעלעכלאַך פון אייער
2 עס־לעפעל פלענטערס כשר לפסח היי־העט פינאַט אויל
א האלבע טעה־לעפעלע זאַלץ

מישט גוט אויס צוזאַמען אלע שמאַפען. שפּרייט עס אויס אין אַ בעקעלע אויסגעשמירט מיט פינאַט אויל און באַקט אין אַ מעסיג געהייצטען אויווען ביז עס ווערט גאָלדען־ברוין. סערווירט היים אין דער זופ.

— 16 —

כרעמזלעך

אַ האַלבע קאַפּ מצה מעהל
4 לעפעלעך צוקער
1 לעפעלע זאַלץ
3 טיש־לעפעל צוריבענע מאַנדלען אָדער ניס
2 טיש־לעפעל צוהאַקטע ראָזשינקעס
1 לעפעלע צימרינג
3 טיש־לעפעל פסח׳דיגען היי־העט פינאַט אויל
6 טיש־לעפעל וואַסער

מישט עס אַלעס צוזאַמען ביז עס ווערט נעדיכט. שניידט קליינע פלאַכע פּאַרציעס און פרייעט אין דיפּ פריי פון פלענטערס פסח־דיגען היי־העט פינאַט אויל. זייעט אַפּ אויף פּאַפּיער, באַשפּריצט מיט נעפּוידערטער צוקער, סערווירט היים אָדער קאַלט.

— 17 —

מצה און קעז

6 מצות
1 און א האַלבען פונט קאַטעדזש קעז
פּאַפּריקא
אביסעל ווייניגער פון א קאַפּ פלענטערס היי־העט פינאַט אויל

צעברעכט די מצות אין אַ זייער, גיסט אַן הייסע וואַסער און לאָזט די וואַסער אַפּרינען. וואַרעמט אָן דעם אויל, און באַקט די מצות אין אַ טיפען קאַכענדיגען אויל, ביז עס ווערט קרוכלע און ברוין. לעגט זיי אויף אַ גרויסען טעלער, שפּרייט אויס די קאַטעדזש־קעז און באַשפּרענקעלט מיט אביסעל פּאַפּריקא. פון דעם רעסעפּי וועט איהר האָבען 6 גוטע פּאָרציעס. גוט אַלס הויפּט־מאכל פאר לאַנטש.

— 18 —

טשיעז בלינצעס

3 ענגס
דריי־פערטעל קאַפּ קעיק מעהל
אַ האַלבע לעפעלע זאַלץ
1 און אַ האַלבע קאַפּס וואַסער.

טשיעז פילינג:
מישט אויס 1 פונט קאַטעדזש טשיעז מיט
1 איי
אַ האַלבע לעפעלע זאַלץ
אַ האַלבע לעפעלע צוקער
1 לעפעל געדיכטע קריעם

צוקלאַפּט די ענגס און קעיק מעהל און וואַסער און מישט אויס. גיסט אַריין 3 טישלעפעל פון דעם מיקסטשור אין אַ פּען מיט הייסען פסח׳דיגען היי־העט פינאַט אויל, צושפּרייט דין און פרייעט עס ברוין אויף איין זייט. נעמט עס אַרונטער, לייגט אַרויף די טשיעז פילינג, פאַלדעוועט די זייטען, פאַרקאַטשעט עס און פרייעט ווידער אַמאָל. סערווירט פלעין אָדער מיט זויער קריעם, אויב איהר ווילט.

פלענטערס היי־העט פינאַט אויל פאַרטשאַדעט נישט די הויז, גיט נישט קיין האַרץ ברענעניש, לאָזט נישט איבער קיין שלעכטען טאַכ׳טעם אין מויל!

נאָך רעסיפּיס פאַר קניידלאַך, כרעמזלאַך, לאַטקעס און קנישעס

— 10 —

לעבער־קניידלאך

1 און צוויי־דריטעל קאפּעס מצה־מעהל
1 און א האלבע קאפּעס זידענדיגע וואסער
א האלבען פונט לעבער
3 אייער
1 געפּרעגעלטע ציבעלע
4 עס־לעפעל פלענטערס כשר לפסח
היי־העט פינאט אויל
1 טעה־לעפעל זאלץ
א פערטעל טעה־לעפעלע פעפער

באקט די לעבער, און ווען זי ווערט אפּגעקיהלט צערייבט עס צוזאמען מיט דער נעפּרעגעלטער ציבעלע, באגיסט די מצה־מעהל מיט דער געקאכטער וואסער, לאזט אפּקיהלען, דאן מישט אויס גוט די איבעריגע שטאפען, און מאכט דערפון קניידלאך, די גרויס פון א וועלשענע ניס. לעגט זיי אריין אין זידענדיגער זופּ אדער אין זאלץ־וואסער און לאזט זיי קאכען פאר 20 מינוט. פון דעם רעסיפּי קריגט איהר 2 דאזען געשמאקע קניידלאך.

— 11 —

מצה־מאנדלעך

3 עגגס
צוויי־דריטעל קאפּ קייק מעהל
אן אכטעל טהע לעפעלע זאלץ
א האלבע טהע לעפעלע פּאטייטא מעהל.

צוקלאפּט די עגגס, גיט צו דעם קייק מעהל, פּאטייטא מעהל און זאלץ. קנײדט אויס און קאטשעט א פערטעל אינטש דיק און צושנייט אין פערטעל־אינטש סקווערס. פּרייעט אין דיפּ פריי זידיגער היי־העט פינאט אויל (כשר לפסח) אויף 375 גראד היץ ביז זיי ווערען ברוין און סערווירט מיט זופּ.

❖

דער אידעאלער אויל

פלענטערס היי־העט כשר לפסח פינאט אויל איז דער אידעאלער אויל פאר אלע סארטען געבעקסען לכבוד פסח! פון דעם וועיכען, לויזען מצה מעהל ספּאנדזש קעיק ביז דער קלײנער קוקי, געמאכט פון מצה־מעהל, מאנדלען, ניס, אדער קארטאפעל־מעהל! פלענטערס היי־העט פינאט אויל וועט אייך פיעל בייהילפיג זיין צו מאכען אייער באקען לכבוד פסח לייכטער און אייער ארבייט און מיה מעהר אנגענעהם און אנגע־לײנט ביי דער גאנצער פאמיליע!

— 12 —

פּאטייטא מעהל נודעלס

נעמט 3 עגגס און צוקלאפּט ביז זיי ווערען לייכט געל, גיט צו א האלבע קאפּ פּאטייטא מעהל און א האלבע קאפּ וואסער און צוקלאפּט גוט. דערהיצט א פרייאינג פּען, גיסט אריין נענוג פסח'דיגען פלענטערס היי־העט פינאט אויל און גיסט אריין דעם מיקסטשור. פּרייעט עס אין דינע בלעטלעך אדער וויייפערס, קיהלט זיי אפּ און צושניידט זיי אין נודעלס. איידער איהר נעהט סערווירען, זייעט אפּ די זופּ, זיט עס אויף, ווארפט אריין די נודעלס, זיט עס אויף נאך אמאל און סערווירט.

— 13 —

באסטאן כרעמזלעך

1 און א האלבע קאפּס מצה מעהל
6 עגגס
6 טיש־לעפעל וואסער
3 טיש־לעפעל פסח'דיגען היי־העט
פינאט אויל
א האלבע טיש־לעפעל זאלץ
א האלבע קאפּ דין־געשניטענע זויערע
בוראקעס (ביטס)
איין־דריטעל פונט האניג
איין־פערטעל לעפעלע דזשינדזשער
איין־דריטעל פונט צוריבענע ניס
איין־דריטעל קאפּ קאלטע זיסע טהע
אדער מעד

צוקלאפּט די עגגס, גיט צו די מצה מעהל, וואסער, אויל און זאלץ. לאזט די טעיג שטעהען א האלבע שטונדע. מישט אויס די בוראקעס, האניג, דזשינדזשער, ניס און ברוינט עס אין פרייאינג פּען. נעמט ארונטער פון פייער און גיט צו טהע אדער מעד. צושניידט אין דריי־עקיגע פּארציעס, לייגט זיי אריין אין פּען באשמירט מיט פלענטערס פסח'דיגען היי־העט פינאט אויל, לייגט אוועק א מיקסטשור פון בוראקעס, דאן ווידער אמאל א דריי־עקיגע פּארציע פון טעיג. באשמירט יעדען כרעמזעל מיט אביסעלע אויל, באקט אין הייסען אויוועז א האלבע שטונדע. קערט זיי איבער איין מאל כדי זיי זאלען ווערען ברוין אויף דער אנדערער זייט. דיזע פילינג פון בוראקעס קען האלטען לאנג און איז גענוג פאר 3 מאל אזוי פיעל טעיג ווי אנגעוויזען אין דיזער רעסיפּי.

פלענטערס היי־העט פינאט אויל איז בעסער, געזונטער און אויך מעהר עקאנאמיש פון געוועהנליכע אוילס, פעטס, טשיקען שמאלץ אדער שארטנינגן

MR. PEANUT
Reg. U. S. Pat. Off.

מר. פינאַט רעקאָמענדירט:

רעספּעס פאַר קניידלאַך, כרעמזלאַך, לאַטקעס און קנישעס

— 6 —

פּאַטייטאָ לאַטקעס

5 אָדער 6 צוריבענע רויע פּאַטייטאָס
1 צוריבענע ציבעלע
2 ענגס
דריי־פערטעל קאָפּ מצה מעהל
1 טיש־לעפעל זאַלץ
אַ האַלבע לעפעלע פעפער

ווייעט אָפּ די מעהרסטע ליקוויד פון די פּאַטייטאָס און מישט זיי אוים צוזאַמען מיט די אַנדערע שטאָפען. גיסט אַריין אַ טיש־לעפעל אויף אַמאָל אין אַ פרייאינג פּען פון די דיפּ פריי הייסער פּלענטערס פּסח׳דיגען היי־העט פּינאַט אויל.

— 7 —

מעשד פּאַטייטאָ לאַטקעס

2 קאַפּעס מעשד פּאַטייטאָס
1 קאַפּע קעיק־מעהל
1 און אַ פערטעל קאַפּעס וואַסער
אַ האַלבע לעפעלע זאַלץ
4 אייער

גיט צו די גוט־אויפגעשלאַגענע אייער צו די גוט־צעריבענע קאַרטאָפעל, גיט צו די וואַסער צו די קעיק־מעהל און זאַלץ און מישט גוט אוים. פּרעגעלט עס אין הייסען פּלענטערס כשר־לפסח היי־העט פּינאַט אויל ביז עס ווערט גאָלדען־ברוין.

באַלאַנסירטער דייעט

אַ גוט באַלאַנסירטער מאָלצייט מוז איינשליסען אַ גוטען סאַלאַד, נאַטירליך לכבוד פּסח איז אַ וועדזשעטייבעל סאַלאַד דער פּאַסיגסטער. פּלענטערס כשר לפסח היי־העט פּינאַט אויל אַפערט אייך די מעגליכקייט צו דערפרעהען און פּאַקטיש איבערראַשען אייער פאַמיליע מיט אויסגעצייכענטע גוטע פּסח סאַלאַדען. לייענט דורך אין די פּיידזשעס די פאַרשידענע רעסיפּיס פאַר גוטע און געזונטע כשר לפסח סאַלאַדען!

— 8 —

פּאַטייטאָ קנישעס

4 און אַ האַלבע קאַפּס מעשד פּאַטייטאָס
3 ענגס
3 לעפעלעך זאַלץ
אַ פערטעל לעפעלע פעפער
אַ האַלבע קאָפּ מצה מעהל
3 גרויסע ציבעלעס
4 טיש־לעפעל פּסח׳דיגען היי־העט פּינאַט אויל

מישט אוים די פּאַטייטאָס מיט צושלאָגענע ענגס, מצה מעהל, זאַלץ און פעפער, ברוינט די ציבעלעס אין פּלענטערס פּסח׳דיגען היי־העט פּינאַט אויל און גיט צו 1 לעפעלע זאַלץ. פון דעם פּאַטייטאָ טיקסטשור מאַכט דינע פּענקעיקס אויף אייער האַנד, דעקט צו מיט פליייש־מיקסטשור און ברוינע ציבעלעס, לייגט אַוועק אַ צווייטען פּענקעיק פון אויווען, קאַטשעט אין מצה מעהל, פּרייעט אין הייסען פּסח׳דיגען היי־העט פּינאַט אויל אָדער באַקט. פּילט זיי אָן מיט געהאַקטע פליייש, געהאַקטע לעבער און געברוינטע ציבעלעס.

— 9 —

קניידלאַך

1 און אַ פערטעל קאַפּס מצה מעהל
אַ האַלבע טיש לעפעל זאַלץ
אַ פערטעל קאָפּ פּסח׳דיגען היי־העט פּינאַט אויל
אַ האַלבע קאָפּ הייסע וואַסער
3 ענגס
אַ האַלבע טהע לעפעל זאַפט פון ציבעלעס

מישט אוים די הייסע וואַסער און זאַלץ מיט׳ן פּסח׳דיגען היי־העט פּינאַט אויל און לאָזט עס אָפּקיהלען אַביסעל, דאַן גיסט צו 8 גוט צוקלאַפּטע אייער, ציבעלע זאַפט און מצה מעהל, מישט גוט אוים און לאָזט עס שטעהען 1 שטונדע. זידט דאַן אויף 1 און אַ האַלבע קוואָרט וואַסער צוגעבענדיג 1 טיש־לעפעל זאַלץ און אַ גרויסע ציבעלע. לאָזט עס קאָכען 5 מינוט, דאַן מאַכט קניידלאַך פון דער מצה מעהל מיקסטשור און וואַרפט אַריין אין וואַסער. לאָזט זיי קאָכען פאַר 20 מינוט און סערווירט זיי מיט זופּ.

פּלענטערס היי־העט פּינאַט אויל איז אַ הונדערט פּראָצענט ראַפינירטער קוואַליטי אויל, כשר לפסח און אויך פּאַרעווע!

געשמאַקע פלייש רעסעפּיס

— 1 —

טשיקען קאַטלעטס

דאס נאַנצע פלייש פון 1 טשיקען אַדער דאַס ווייסע פלייש פון 2 טשיקענס.

8 ענגס

1 ציבעלע, גרייטעד

3 טהע לעפעלער זאַלץ

אַ פערטעל טהע לעפעלע פעפער

1 קאַפּ מצה מעהל

2 קאַפּס נעקאַכטע טאַמייטאָס

אַ האַלבע לעמאַן

3 טיש לעפעל צוקער

צומאַלט דאַס פלייש, גיט צו די ענגס, ציבעלע, זאַלץ, פעפער און מצה מעהל. מישט גוט אוים, מאַכט קאַטלעטס, פרייעט אין הייסען פסח'דיגען היי־העט פינאַט אויל אין אַ פרייאינג־פען. נאָכהער לייגט זיי אַריין אין אַ בייקינג־פען, מישט אוים די טאַמייטאָס מיט לעמאַן און צוקער און גיסט עס אַרויף אויף די קאַטלעטס. באַקט זיי אין מעסינען אויוועז אַ האַלבע שטונדע.

— 2 —

געהאַקטע לעבער אַדער אייער מיט לעבער

פרייעט צוויי ציבעלעס אין פסח'דיגען היי־העט פינאַט אויל, גיט צו אַ האַלבען פונט געהאַקטע לעבער און פרייעט צוזאַמען. באַשפּריצט מיט אַביסעלע זאַלץ און פעפער, גיט צו צוויי האַרט נעקאָכטע אייער, האַקט עס איין צוזאַמען, גיט צו מעהר היי־העט פינאַט אויל. סערווירט אויף לעטוס און געשניטענע טאַמייטאָס.

— 3 —

וויעל קאַטלעטס, פרענטש פרייד

מאַכט די שאַלדער־און־וויעל דין מיט דער פלאַך פון האַקמעסער, באַזאַלצט און באַפעפערט, טונקט איין אין מצה־מעהל, דאַן טונקט איין אין עטוואָס־צוקלאַפּטען ענג מיט וואַסער, און נאָכהער—ווידער אַמאָל אין מצה מעהל. שטעלט עס אַוועק אין אייז־באָקס פאַר צוויי שטונדע ווייניגסטענס. דאַן פרייעט אין דיפּ פריי היי־העט פינאַט אויל כשר לפּסח ביז עס ווערט ברוין. סערווירט גלייך מיט סטיוד טאַמייטאָס אַדער מיט גריוווי.

— 4 —

נאָכגעמאַכטע הינערנע פיסלעך

אַ פונט און אַ האַלב קאַלבס צומאַלען.

אַ קאַפּע וואַסער אַדער זופּ

אַ טהע לעפעלע לעמאַן דזשוס

אַ טהע לעפעלע פעפער

אַ טהע לעפעלע זאַלץ

אַ האַלב טהע לעפעלע פּאַפּריקאַ

אַ פערטעל טהע לעפעלע נאַטמעג

איין איי, גוט צוקלאַפּט מיט צוויי עס־לעפעל וואַסער

דריי פערטעל קאַפּ מצה־מעהל

אַ קאַפּ כשר לפּסח פּלענטערס היי־העט פּינאַט אויל

איין טאַמייטאָ, אַביסעלע פּאַרסלי.

מישט צוזאַמען דאָס צומאַלענע קאַלבס פלייש מיט די אַנדערע אינגרידיענטס, אַביסעלע לעמאַן דזשוס און סיזאַנינג: צוטיילט עס אין קליינע פּאָרציעס, פאַרמירט אין אַזעלכע הילצערנע פאָרם, אין דער פאָרמאַט פון הינער פיסלאַך, טינקט עס איין אין מצה־מעהל, דאַן אין צוקלאַפּטע אייער, און ווידער אין מצה מעהל. פּרעגעלט עס אין פּלענטערס כשר לפּסח היי־העט פּינאַט אויל, איבערדרעהט עס אַפטען, דערמיט פאַרזיכערען דעם שעהנעם גאָלדען ברוינעם קאָליער, און געשמאַקע 12 פּאָרציעס.

— 5 —

ליווערבורגערס

1 פונט לעבער
2 גרויסע ציבעלעס
2 טהע לעפעלעך זאַלץ (לעוועל)
אַן אַכטעל טהע לעפעלע פעפר
2 טיש לעפעל היי־העט פּינאַט אויל
אַ פערטעל קאַפּ מצה מעהל
2 האַרט געקאָכטע אייער (צוהאַקט)
2 אייער, צוקלאַפּטע.

קאָכט די לעבער, צומאַלט אַדער צוהאַקט זי. ברוינט די ציבעלעס אין פּסח'דיגען היי־העט פּינאַט אויל, מישט אוים מיט זאַלץ, פעפער, די געהאַקטע האַרטע אייער און די צוקלאַפּטע אייער און מצה מעהל. מאַכט קראָקעטס, טונקט איין אין מצה מעהל, פרייעט אין דיפּ פריי פּלענטערס כשר לפּסח היי־העט פּינאַט אויל. סערווירט מיט סטיוד טאַמייטאָס אַדער גריוווי.

פּלענטערס היי־העט פּינאַט אויל העלפט מאַכען מאכלים שעהנער, בעסער און לייכטער צו פאַרדייען. מיט פּלענטערס גנהט איהר שטענדיג אויף אַ זיכערער בריק.

מר. פינאט זאגט :- א צופרידענעם פסח!

MR. PEANUT
REG. U. S. PAT. OFF.

פלענטערס הייהעט פינאט אויל איז דער אידעאלער, כשר'ער אויל פאר אלע אייערע פסח מאכלים און פאַ־טראוועס! אויסגעצייכענט גוט פאר באקען, קאָכען, פרעגלען און פאר מאכען סאלאדען און גרייוויס.

פלענטערס איז א הונדערט פראָצענט ראפינירטער אויל געמאכט פון די פיינסטע, צייטיגע פינאַטס, ראפי־נירט און געפאקט אין פלענטערס רעפיינעריס און האָט די כשרות השגחה פון הרב צבי הירש כהן פון ניו־יאָרק.

פלענטערס הייהעט פינאָט אויל איז כשר און פא־רעווע, בעסער פון שמאלץ, שאָרטנינג און אפילו פון טשיקען פעטץ! עס איז געזונטער, לייכטער צו פאר־דייען און אויך עקאָנאָמישער, ווייל איהר קענט דעם אויל פאר פרעגלען צוועקען באנוצען עטליכע מאָל מיט גוטע רעזולטאטען. קעיקס, פודינגס, קניידלאך, לאטקעס, כרעמזלאך געמאכט מיט פלענטערס הייהעט פינאט אויל קען סערווירט ווערען מיט מילכיגע אזוי גוט ווי מיט פליישיגע מאכלים, מיט א קאָפע קאָפע, א גלאָז מילך פונקט אזוי גוט ווי מיט א גלעזעל טהעע!

אין האַרצען פון דעם גרעסטען פינאָט דיסטריקט אין לאַנד, אין סאַפאָלק, וואַ., געפינען זיך די פלענטערס רעפיינעריס, וועלכע זיינען די גרעסטע אין לאַנד, און פון דאָרט קומט צו אייך דירעקט פלענטערס היי העט פינאָט אויל, וועלכער איז דער ליעבלינג אויל פון מיליאָנען באַלעבאָסטעס אין לאַנד.

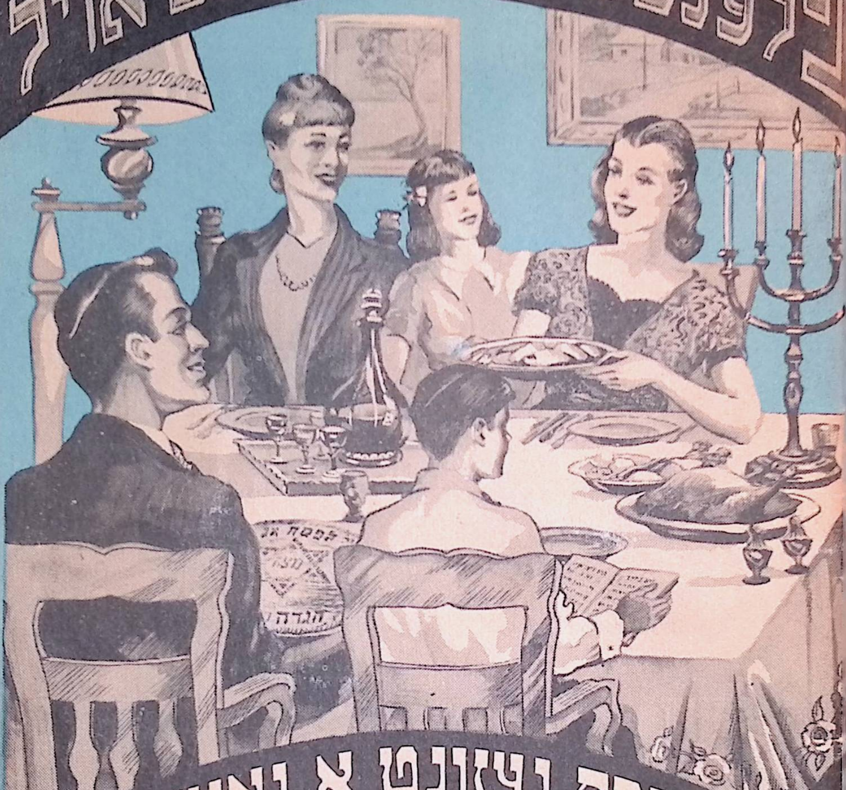
ניו יארק
פילאדעלפיא
שיקאגא
באסטאן
סען פראנציסקא

ארויסגעגעבען פון די מאַנופעקטשורערס

פלענטערס עדיבל אויל קאָמפּאַני

סאפאלק, ווירדזשיניא — ווילקסבערע, פענסילווייניא

פּלאַנטערס הײ העט פּינאַט אויל



כשר לפסח געזונט א גאנץ יאהר

46 Ways to Better Passover Meals 46

אופנים פאַר בעסערע פסח מאכלים